کلیجی کی بو کی وجہ سے اسے کھانا پسند نہیں کرتے تو اس کی بساند دور کرنے کے لئے 3 شاندار ٹپس

بہت سے لوگ کلیجی کھانا پسند نہیں کرتے کیونکہ کلیجی میں بساند کافی ہوتی ہے خاص طور پر بچے تو ایسے کھانوں سے دور بھاگتے ہیں،عید قرباں پر عام طور پر ہر گھر کا پہلا کھانا کلیجی کا سالن یا بھنی کلیجی یا فرائی کلیجی ہی ہوتا ہے۔ خواتین کتنی ہی کوشش کر لیں ان سے کلیجی کی بو ختم نہیں ہوتی، تو ہم آپ کی اس مشکل کو حل کرنے کے لئے اس کی بو ختم کرنے کے تین طریقے لے کر آئے ہیں جس کوآزما کر آپ کلیجی میں سے بو کو بالکل ختم کر سکتے ہیںکوشش کریں کہ کلیجی کو پورے ایک پیس کی شکل میں دھوئیں اس کی صفائی کریں اس کے بعد اس کی بوٹیاں بنائیں۔ جب آپ اسے ایک پیس میں لیں گے تو اس کے اوپر ایک جھلی ہوگی اس کر کلیجی پر سے اتار لیں۔ پھر دھوئیں تو اندر کے مساموں میں سے بھی خون صاف ہو جائے گا۔.

طریقہ نمبر 1:

پہلے کلیجی کی بوٹیاں بنا لیں۔ اسے دھوئیں نہیں ۔ پہلے ثابت لہسن لے کراس کی ایک یا دو پوتھی لے لیں(کلیجی کے حساب سے لیں) اس لہسن کو چھلکے سمیت کچل کراس کو کلیجی میں شامل کردیں اور خوب اچھی طرح مکس کریں۔ اور اس کو کچھ دیر کے لئے ایسے ہی چھوڑ دیں۔ تقریباً آدھے گھنٹے کے بعد اس کو پیالے میں ڈال کر پانی ڈال دیں لہسن کے چھلکے سب اوپر آجائیں گے۔ وہ ہٹا دیں، اور کلیجی الگ نکال لیں، اس کی بو بالکل ختم ہو جائے گی۔

طریقہ نمبر

2:

کلیجی کو دھوئے بغیر آدھا کلو کلیجی میں ایک بڑے سائز کا لیموں کا رس ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے آدھا گھنٹہ ایسے ہی چھوڑدیں۔ اب اس کو کسی چھلنی میں ڈال کر اچھی طرح دھو لیں۔ کلیجی سے ہر قسم کی بو اور خون بالکل ختم ہو جائے گا۔.

طریقہ نمبر 3:

کلیجی میں تھوڑا سا پانی شامل کریں اس میں 3 سے 4 چمچ سفید سرکہ ڈال دیں۔ اور اس کو بھی تھوڑی دیر کے لئے ایسے ہی چھوڑ دیں۔ اب کسی چھلنی میں ڈال کر اس کو خوب اچھی طرح دھو لیں۔ اور پھر پکائیں ۔ اسکی بو اور بساند بالکل ختم ہوچکی ہو گی۔

0307-8162003